RICETTE BIMBY- FORUM CONTEMPORA
http://www.contempora.it/10.htm (fino al 30/11/2003)

SECONDI PIATTI

BACCALÀ DELLA VIGILIA....12
BOCCONCINI AI PEPERONI....6
BOCCONCINI CON PISELLI....13
CALZONE CON FIORI DI ZUCCA....7
CARCIOFI RIPIENI....11
CONIGLIETTO....16
CONIGLIO (O LEPRE) IN SALMÌ....14
FILETTI DI BRANZINO ALL'ISOLANA....4
FOCACCIA DI RECCO DOC....20
FOCACCIA SAPORITA....5
GALLINA RIPIENA....9
GAMBERI AL MARSALA....13
GOULASH....21
GRAVLAX - SALMONE FINLANDESE....13
INVOLTINI DI POLLO SAPORITI....11
MESSICANI....14
MUSSAKÀ....10
ORATA AL CARTOCCIO....4
PASTA E CECI DELLA NONNA....15
PEPERONI ALLA NINETTA....12
PETTI POLLO ZUCCHINE-ZENZERO....10
PIZZA CON I FIORI DI ZUCCA....6
PIZZA SEMI INTEGRALE....8
POLLO AL LIMONE....8
POLLO ALLE MADORLE CON ACETO B....19
POLLO ALLE MANDORLE....3; 19
POLLO DI CHIARA....19
POLLO RIPIENO D'AUTUNNO....14
POLPETTE AL VINO....3
POLPETTINE DI POLLO AL GRATIN....4
POLPETTINE DI ZUCCA....7
POLPETTONE COME UN BRASATO....21
POLPETTONE CON VERDURE....8
POLPETTONE DI TONNO....20
POLPETTONE FALSOMAGRO....16
POLPETTONE FARCITO IN SALSETTA....17

POLPETTONE FREDDO.....3
POLPI ALL'ACQUA LORO.....6
POLPO ALLA NIZZARDA CON PATATE.....6
ROTOLO IN SALSA AL LIMONE.....20
SALMONE AL FORNO CON PATATE.....12
SALSICCIA IN UMIDO.....4
SPEZZATINO CANARINO (AL CURRY).....11
TACCHINO AGLI AGRUMI.....3
TERRINA DI VERDURE.....18
TORTA DI KIARA.....19
TORTA DI RISO SALATA.....18
TORTINO DI BROCCOLETTI.....9
TORTINO DI CAROTE "LA CASELLA'.....18
VARIANTE AL TORTINO.....10
VITELLO TONNATO.....5
ZUCCHINE RIPIENE COL TONNO.....16

POLLO ALLE MANDORLE

600 gr. di etti di pollo, 150 gr. di mandorle pelate, 30 gr.di farina, 30 gr. di cipolla, 40 gr. di olio, 200 gr. di brodo caldo, sale e pepe q.b.

Tagliare il pollo a bocconcini e infarinarli. Tritare metà delle mandorle a vel. 3 per per 5 sec. Unire le mandorle restanti intere con un cucchiaio d'olio 3 min. 90° vel.2. Toglierle e posarle sulla carta assorbente. Soffriggere il rimanente olio con la cipolla: 3 min. 100 gr. vel. 4. Disporre la farfalla sulle lame, unire i bocconcini di pollo e cuocere: 3 min. 100 ° vel. 1. Aggiungere il brodo e terminare la cottura 20 min. 100° vel. 1. Aggiustare di sale, pepe, unire le mandorle e cuocere ancora per 2 min. Disporre in un piatto da portata e servire ben caldo.

Errata Corrige Libro di Base

TACCHINO AGLI AGRUMI

700 gr. di bocconcini di tacchino, 40 gr. di olio, mezza cipollina, sale e pepe, succo di mezzo limone, succo di mezzo arancio, succo di mezzo pompelmo, 50 gr. di panna.

Soffriggere nel boccale l'olio e la cipolla per 3 min. 100° vel. 4. Posizionare la farfalla, unire i bocconcini di tacchino e insaporili: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere il succo degli agrumi, il sale, il pepe e cuocere: 30 min. a 100° vel. 1. Alla fine incorporare la panna e terminare la cottura per altri 2 minuti

Errata Corrige Libro di Base

POLPETTONE FREDDO

400 gr. di carne macinata, 1 uovo, 1 peperone, 1 cipolla, 40 gr. di pangrattato, 30 gr. di latte, 30 gr. di parmigiano, prezzemolo, 1 litro di acqua e sale q.b.

Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6, il peperone, il prezzemolo, la cipolla e continuare per altri 3 sec. Aggiungere pangrattato, formaggio, latte, uovo, sale e pepe e amalgamare per 10 sec. a vel. 6. Unire la carne: vel. 5 per 15 sec. spatolando. Formare il polpettone e sistemarlo nel Varoma unto di olio. Inserire nel boccale l'acqua: 30 min. temp.Varoma vel. 3. Dopo 6 min. posizionare il Varoma sul coperchio e terminare la cottura; togliere il Varoma e lasciare raffreddare. Quando il polpettone sarà completamente freddo, tagliarlo a fettine sottili e servirlo con maionese o altre salse a piacere.

Errata Corrige Libro di Base

POLPETTE AL VINO

Dose per 5/6 persone: 500 gr. di carne macinata, 1 uovo, 1 panino ammollato nel latte, 1 ciuffo di prezzemolo, 30 gr. di parmigiano grattugiato, 40 gr. di olio, 200 gr. di vino, 300 gr. di acqua, 1 cucchiaio di dado Bimby, ½ cipollina, poco rosmarino, farina, sale e pepe quanto basta.

Tritare il parmigiano e il prezzemolo per 10 sec. vel. Turbo. Unire la carne, l'uovo, il pane ammollato, il sale e il pepe: 30 sec. vel. 3. Formare delle polpettine, passarle nella farina e sistemarle nel Varoma e nel suo vassoio unti di olio. Inserire nel boccale olio, rosmarino e cipolla: 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere il vino, l'acqua, il dado, posizionare il Varoma e cuocere: 30 min. Varoma vel. 3. Disporre le polpette in un piatto da portata e servirle con il sugo di cottura.

Errata Corrige Libro di Base

SALSICCIA IN UMIDO

500 gr. di salsiccia, 1 piccola cipolla e/o scalogno a piacere, 1 gambo di sedano, 1 carota piccola, 1/2 cucchiaio di dado, 20 gr di olio extravergine, 1 misurino di sugo di pomodoro, basilico tritato.

Inserire nel boccale con lame in movimento vel. 4 la cipolla, la carota e il sedano, aggiungere l'olio e cuocere 3 min. a 100° vel.3. Inserire la farfalla e la salsiccia tagliata a pezzetti: 15 min. vel. 1. Aggiungere il sugo di pomodoro, il dado e cuocere ancora per circa 15 min. a 100° sempre vel. 1. Controllare la cottura, spolverizzare con il basilico. Se il sugo risultasse troppo liquido, usare per pochissimi minuti la temp. Varoma.

ORATA AL CARTOCCIO

Orata di medie dimensioni (o altro pesce a piacere anche a tranci), patate, sale, olio d'oliva, origano, aglio, pane grattato (fresco da bimby), 5 pomodorini ciliegia, limone.

Tagliate le patate a cubetti piccoli e mettetele nel cestello. Versate un bicchiere d'acqua nel boccale a coprire le lame, e adagiatevi sopra il cestello con le patate. Preparate la griglia del varoma con carta da forno unta d'olio e spolverizzata di pane grattato, adagiatevi sopra l'orata precedentemente sviscerata e ripiena con un trito di aglio, prezzemolo e sale, sopra il pesce un'altra spruzzata di pane grattugiato. Tagliate a metà i pomodorini e conditeli con olio, aglio, sale, prezzemolo e un pizzichino di origano e versare il tutto sopra, chiudete il cartoccio posizionare il varoma, cuocere il tutto per 35 minuti. Aprite il cartoccio e servite su piatto ovale da portata il tutto, le patate vanno condite con olio sale e limone (una vera specialità). Come prima ricetta e nuovo utente penso di aver fatto una bella figura. Buon appetito.

FILETTI DI BRANZINO ALL'ISOLANA

6oo gr di filetti di brazino 6oo gr di patate delle olive verdi una manciata passata di pomodoro sale

prendere mezzo limone e strofinarlo nel varoma per evitare che il branzino si attachi condire il pesce con un filo di olio sale,tagliare le patate a cubetti e inserirle nel boccale salarle aggiungere le olive la passata di pomodoro e un

misurino d'acqua chiudere il coperchio e posizionare il varoma velocita 1 30 minuti una volta cotti disporre i filetti sui piatti e versarci sopra il condimento.

Posizionare la farfalla se le patate vanno ad accompagnare il pesce con il loro sugo. Nel boccale 350 di passata e 250 gr. di acqua. 30 gr. di olio, olive a piacere, un po' di prezzemolo e sale q.b. Posizionare il Varoma con i filetti di branzino 30 minuti temperatura Varoma vel. 1. Suggeriamo di tagliare le patate non proprio a cubetti, ma, delle patate normali tagliarle in sei pezzi. Se il risultato della Ricetta è diverso da quello che si desidera è sufficiente che Barbara ce lo comunichi.

POLPETTINE DI POLLO AL GRATIN

1 carota, 1 cipolla piccola, 1 pezzetto sedano, 1 petto di pollo, 4 cubetti di spinaci surgelati, un panino raffermo, 1/2 bicchiere di latte, 1 uovo intero, 2 cucchiai di parmigiano grattugiato, 1 cucchiaio olio extravergine, farina bianca e sale q.b. Una dose di besciamella come da libro base.

Mettere in una ciotola il panino ad ammollare col latte. Nel boccale olio, cipolla e sedano, 1 min. 70° vel.4. Tagliare a pezzetti il petto di pollo, infarinare velocemente e aggiungere al soffritto, 10 min. 70° vel. 1. Aggiungere gli spinaci (tolti dal freezer almeno 5 min. prima)e continuare la cottura 5 min 70° vel 1. Aggiungere il panino strizzato e aumentare gradualmente la velocità per il tempo sufficiente ad avere un impasto morbido ma non omogeneizzato. Aggiungere sale, uovo e parmigiano, mescolare 1 min a vel. 1. Aiutandosi con un cucchiaio formare delle polpettine (quenelle) morbide, passandole velocemente nella farina bianca. Metterle nel vassoio del Varoma e cuocere 10 min. a temp. Varoma. Imburrare una pirofila, allineare le polpettine e coprirle con una dose di besciamella. Passare qualche minuto in forno sotto il grill.

Suggeriamo la cottura almeno a 90°. Ci sta bene anche una spruzzata leggera di vino bianco sul pollo, cuoce con farina e poco olio mentre si insaporisce delle verdure.Strizzare bene gli spinaci. La lavorazione dell'impasto eseguirla su vel. 6 per 15 secondi.

FOCACCIA SAPORITA

FOCACCIA SAPORITA INGREDIENTI : 200 GR, DI PATATE 30 GR. DI OLIO 10 GR. DI SALE FINO 1 CUBETTO DI LIEVITO DI BIRRA 200 GR. DI ACQUA TIEPIDA 600 GR, DI FARINA 0 1 TEGLIA DA FORNO 1 FOGLIO DI CARTA DA FORNO PER LA FARCITURA : POMODORINI MATURI ORIGANO SALE ROSMARINO

ESECUZIONE : NEL BOCCALE : 200 GR. DI PATATE CRUDE TAGLIATE A PEZZETTI DA VEL. 1 A VEL. 9 PER 30 SEC. AGGIUNGERE 30 GR, DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 10 GR DI SALE FINO, 1 CUBETTO DI LIEVITO, 200 GR. DI ACQUA TIEPIDA ,VEL. 5/6 PER 20 SEC. AGGIUNGERE 600 GR, DI FARINA 0 VEL. 6 PER 30 SEC. + 1 MINUTO A SPIGA FARE LIEVITARE L'IMPASTO PER 30 MINUTI COPERTO AL CALDO STENDERE SU UNA TEGLIA DA FORNO RICOPERTA CON CARTA DA FORNO UNTA DI OLIO FARE LIEVITARE ANCORA PER MEZZ'ORA LA PASTA SI Può CONDIRE CON PICCOLI POMODORINI TAGLIATI A PEZZETTI + ORIGANO OPPURE SALE GROSSO E ROSMARINO TRITATO INFORNARE 180° 20 / 25 MINUTI

Da quando la patata cruda negli impasti? Annamaria la patata va sempre cotta prima!!! Eventualmente si può mettere nel boccale prima le patate spezzettate o tritate a vel. 5-6 per qualche secondo, poi aggiungere acqua e sale,far cuocere per almeno 3 min. dal bollore dell'acqua. Far intiepidire e poi lavorare il contenuto per qualche secondo a vel. 6-7.Aggiungere gli altri ingredienti. Con la patata cruda,una volta cotta la focaccia,bellissima da vedere, diventa dura mentre la si mangia e cattiva di gusto.

VITELLO TONNATO

Per la CARNE: 600g di girello di vitellone con la rete - una carota - una cipolla - una costa di sedano - un cucchiaino di aceto - un cucchiaio d'olio - una presa di sale grosso - PER LA SALSA - 160g di tonno sott'olio sgocciolato - 100g di carciofini sott'olio sgocciolati - 2 cetriolini sott'aceto - 4 filetti di acciuga - 4 capperi - 100g di maionese - 1 cucchiaio di succo di limone - PER GUARNIRE uova sode a fettine - carciofini - Pomodorini ciliegia - e altri sott'aceti a piacere

Il giorno prima lessare la carne per due ore dalla bollitura insieme a tutti gli ingredienti. Il brodo è ottimo. Se si preferisce la carne più buona metterla nella pentola quando l'acqua bolle, se si preferisce un brodo migliore mettere la carne nell'acqua fredda. Lasciar raffreddare la carne nel suo brodo, una volta fredda scolarla e chiuderla in carta stagnola e lasciarla una notte in frigo... tutto ciò facilita il taglio della carne. Per la salsa nel Bimby mettere i carciofini, cetriolini, le acciughe, i capperi ed il succo di limone e frullare spatolando a vel 5 per 30sec/1 min. Aggiungere il tonno e frullare ancora a vel 5 per 30sec/1 min quindi unire la maglionese e amalgamare a vel 2/3 per 30 secondi. Tagliare a fette la carne più sottilmente possibile comunque evitando di sbriciolarla, disporla sul piatto da portata senza sovrapporla coprirla con la salsa in maniera uniforme e guarnire con le uova sode ecc.... rimettere in frigo coperto con pellicola trasparente fino al momento di servirlo. era Ottimo. Ciao

BOCCONCINI AI PEPERONI

500 gr di vitello, 100 gr di pomodoro, 100 gr di vino bianco, 50 gr di olio, ½ cipolla, 1 peperone rosso tagliato a listelle.

Con lame in movimento a vel.4: cipolla per 10". Aggiungere olio: 100° vel.2 per 3'. Infarinare i bocconcini di vitello. Inserire la farfalla. Mettere nel boccale: bocconcini e vino: 30' vel.1 a 100°. Dopo 5' di cottura inserire la passata, il sale ed il peperone e continuare la cottura. E' stata una ricetta presentata sul canale 135.

Ricetta Vorwerk tratta dal volume "Idee per i vostri Menù", "Spezzatino ai peperoni" pag. 207

POLPI ALL'ACQUA LORO

Per 4 persone: c. 2 kg di polpi preferibilmente medio-piccoli, una cipolla grossa, prezzemolo, una decina di pomodori pelati, 80 gr. olio extraverg. di oliva (oppure meno se ci sono problemi di dieta).

Per chi non lo sapesse, 2 kg di polpi non sono tanti, si restringono moltissimo. In una pentola larga e alta mettere i polpi senz' acqua. Incoperchiare e mettere sul fuoco 5 minuti. Quindi buttar via l'acqua (rossa!) che hanno cacciato. Quindi incoperchiare e ancora 5 min. di fuoco. Buttar via l'altra acqua espulsa. Rimettere sul fuoco, condire con abbondante cipolla affettata fine, i pelati, il prezzemolo e l'olio. Niente sale! Mettere coperchio e cuocere. Se i polpi sono piccoli, mezz'ora dal momento del primo bollo basterà. Altrimenti farli cuocere un po' di più, anche un'oretta. Avranno alla fine un bel colore rossastro e soprattutto, un gran sapore. Anche se noi a Bari, a dirla tutta, quando i polpi sono di scoglio e sono piccoli e teneri, preferiamo mangiarli (orrore!) CRUDI! E' il nostro punto debole, perdonateci!

Suggeriamo di fare non più di 800 gr. di polpo. Mettere 1misurino di acqua nel boccale e i polpi nel cestello. 5 min. 100° vel. 1. Buttare l'acqua. Nel boccale con lame in movimento a vel. 6 mettere la cipolla, posizionare la farfalla,. Aggiungere a pezzi il polpo, i pelati, il prezzemolo e l'olio, 30 min. 100° vel. 1. Una domanda ci viene spontanea: perché polpo all'acqua loro dal momento in cui l'acqua si butta via? Abbiamo condito le linguine con il sugo.

POLPO ALLA NIZZARDA CON PATATE

INGR.: 1 kg. di polpo - 1 kg. di patate - 1 kg di cipolle - 2 spicchi d'aglio - 20 gr. di farina - 2 misurini di salsa di pomodoro - 100 gr. di vino - pepe - prezzemolo.

Pelare e tagliare a tocchetti le patate e metterle nel Varoma condite con il sale e il pepe.Buttare nel boccale, con le lame in movimento, l'aglio e la cipolla (10 sec.vel.5); aggiugere l'olio e soffriggere per 3 min.a 100°, vel.4. Posizionare la farfalla e unire il polpo tagliato a pezzi (5 min.,100°, vel.1).Bagnare con il vino bianco e lasciarlo evaporare per 2 min.a 100°,vel.1. Versare poi la salsa di pomodoro, posizionare il Varoma sul coperchio e far cuocere per 20 min.a temp.Varoma, vel.1. Durante l'ultimo minuto per far addensare la salsa, aggiungere la farina. Versare le patate e il polipo in una zuppiera, mescolare bene e servire.

Ricetta Vorwerk tratta dal volume "I sapori del Mediterraneo" pag. 38. Nella Ricetta riportata mancano 30 gr. di olio.

PIZZA CON I FIORI DI ZUCCA

Per la PASTA: 300g farina00, 300g di farina di Manitoba, 60g di burro morbido, 360g di latte, 1 cubetto e 1/2 di lievito, 2 cucchiaini di zucchero, una presa di sale, un rametto di rosmarino fresco (questa dose di impasto è bastevole per cinque pizze grandi tirate a sfoglia sottile ed un calzone sufficiente per 4 persone - si tratta di una dose e mezza della ricetta di Ket "treccia di Pane" che il bimby riesce ad impastare senza problemi) per GUARNIRE: 30 fiori di zucca circa, 5 filetti di alici, olio per spennellare, una mozzarellina da 100g, sale e pepe

Preparare l'impasto per la pizza: nel boccale latte lievito zucchero, 1min 50° vel 2, quindi aggiungere le farine il burro ed infine il sale 1min vel 5 poi 1min vel spiga lasciarlo lievitare nel forno spento preriscaldato a 60°. Stendere la pasta

sottile spennellarla con pochissimo olio e cospargerla con i fiori di zucca interi lavati privati del gambo del pistillo interno e dei riccetti sulla corolla (se il fiore è chiuso e turgido non tolgo il pistillo perché il sapore è migliore). salare pochissimo e pepare, infine completare con un leggero filo d'olio. Infornare nel ripiano alto del forno. Mettere la mozzarella e qua e la filetti di alici e rinfornare nel ripiano basso. Servire caldissima.

Il lievito è meglio farlo sciogliere a vel. 1. E' stata molto apprezzata.

CALZONE CON FIORI DI ZUCCA

Per la PASTA: 300g farina00, 300g di farina di Manitoba, 60g di burro morbido, 360g di latte, 1 cubetto e 1/2 di lievito, 2 cucchiaini di zucchero, una presa di sale, un rametto di rosmarino fresco (questa dose di impasto è bastevole per cinque pizze grandi tirate a sfoglia sottile ed un calzone sufficiente per 4 persone - si tratta di una dose e mezza della ricetta di Ket "treccia di Pane" che il bimby riesce ad impastare senza problemi)- per la FARCITURA: mezza zucchina a tocchi, 15 fiori di zucca circa, 1 fetta spessa di prosciutto crudo, una mozzarellina piccola 50/100g circa (secondo i gusti) olio per spennellare

Tritare gli aghi di rosmarino a vel turbo spatolando e mettere da parte. Tritare mezza zucchina a tocchi con 2 colpi di turbo e mettere da parte. Preparare l'impasto per la pizza: nel boccale latte lievito zucchero, 1min 50° vel 2, quindi aggiungere le farine il burro ed infine il sale 1min vel 5 poi 1min vel spiga lasciarlo lievitare nel forno spento preriscaldato a 60°. Tritare il prosciutto crudo con qualche colpo di turbo e mettere da parte, tritare la mozzarella e mettere da parte. Insaporire con pochissimo olio la zucchina tritata e i fiori di zucca lavati privati del gambo del pistillo interno e dei riccetti sulla corolla (se il fiore è chiuso e turgido non tolgo il pistillo perché il sapore è migliore) salare pochissimo e pepare. Quindi lavorare la pasta unendo gli aghi di rosmarino tritati stenderla mettere su metà della sfoglia le zucchine ed i fiori un po' di mozzarella e il pro-crudo. Chiudere il calzone pizzicarlo e spennellarlo con poco olio. Cuocere in forno e servire caldo.

Tritare il rosmarino e scuoterlo nel cestello. Dopo aver aggiunto il sale all'impasto aggiungere anche il rosmarino e lavorare 1 min. a vel. 5 e 1 min. a vel. spiga. Tritare il prosciutto e mettere da parte, tritare la mozzarella e mettere da parte.Nel boccale la zucchina tagliata in tre pezzi, dare un colpo di turbo, aggiungere i fiori di zucca, sale pepe, e 20 gr. di olio (questo passaggio non c'è nella Ricetta) 3 min. 100° vel. 1. Procedere come da Ricetta.

POLPETTINE DI ZUCCA

1 pezzo di zucca fresca, 1 pezzo di mollica di pane spugnata, sale q.b., prezzemolo, 1 uovo,

inserire tutti gli ingredienti nel boccale, 40 sec vel 4, formare delle polpette di circa 5 cm di diametro, passarle nel pangrattato e friggere in abbondante olio.

200 gr. di zucca tagliata a cubetti, 200 gr. di pane tenuto a bagno nel latte e poi spugnato o strizzato, 4 gambi di prezzemolo mondato e ben asciugato, 1 uovo da

70 gr. sale q.b. Con lame in movimento a vel. 4 mettere nel boccale la zucca, il prezzemolo, il pane il sale e l'uovo.Far lavorare per 20 sec. aiutandosi con la spatola. Se il trito della zucca appare a pezzettini, non preoccupateVi, la polpa della zucca è molto morbida e cuoce bene. Date la forma della polpette e poi schiacciatele un po'. Passare nel pane grattugiato e friggere.

POLPETTONE CON VERDURE

Ingredienti per 4-5 persone Per il polpettone: 500 gr. di asparagi, 250 gr. di fesa di vitello tritata, 250 gr. di petto di pollo tritato, 100 gr. di prosciutto cotto, 100 gr. di ricotta, 70 gr. di parmigiano grattugiato, 1 uovo, 1 cucchiaio di olio, 1 foglia di alloro, 1 rametto di rosmarino, 2 cucchiaini di aroma per arrosti, 100 gr. di panna, 30 gr. di Brandy, patate a piacere da far cuocere a vapore con il polpettone, sale e pepe q.b. .

Pulite gli asparagi eliminando la parte legnosa, lavateli e metteteli nel Varoma con un pizzico di sale. Inserite nel boccale 800 gr. di acqua: 6 min. temp. Varoma vel. 1. Posizionare il Varoma e cuocere: 15 min. temp. Varoma vel. 1. Adagiate gli asparagi su un piatto e versate l'acqua di cottura in una ciotola. Nel boccale pulito, tritate parmigiano e prosciutto con 2 colpi di Turbo. Unite la carne, un goccio di olio, 2 cucchiaini di aromi per arrosto (a piacere), sale, pepe, l'uovo e la ricotta: 10 sec. vel. 2-3 spatolando. Adagiate il composto su carta forno e formate un rettangolo. Prendete una decina di asparagi, asportate la parte finale del gambo e tenetela da parte. Inserite la parte tenera nel polpettone e arrotolatelo. Versate nel boccale l'acqua di cottura; sistemate il polpettone sul vassoio del Varoma, irroratelo con un filo di olio, posizionatelo sul boccale e cuocere: 10 min. temp. Varoma vel. 1-2. Mettete le patate nel Varoma, aromatizzandole con sale, alloro e rosmarino; distribuite gli asparagi semicotti attorno al polpettone e cuocete: 20 min. temp. Varoma vel. 1-2. Terminata la cottura, sistemate il tutto su un piatto da portata. Rosolate nel boccale i pezzetti di asparagi e il burro: 3 min. 100° vel. 3. Sfumare con il Brandy e unire la panna: 5 min. 80° vel. 2. Insaporite il polpettone e le verdure con la salsina servite.

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dalla rivista "Voi...Noi...Bimby" Aprile 2002

POLLO AL LIMONE

300 gr. petto di pollo 1 limone farina zucchero

infarinare il petto di pollo e friggerlo in olio bollente. Tagliarlo a pezzettini molto piccoli. Intanto mettere dello zucchero in una padella antiaderente con del limone spremuto e fare andare a fuoco lento, quando comincia a rapprendersi mettere il pollo a pezzi e lasciare andare per qualche minuto. Servire caldo!!!! Ho ricevuto tanti complimenti, è proprio buono. Volevo solo sapere se è possibile realizzarlo con il bimby e ottenere lo stesso risultato.

Bimby non frigge per cui non è lo stesso risultato. Volendo si può fare in questo modo. Tagliare i petti di pollo a cubetti e infarinarli. Mettere nel boccale la farfalla, 40 gr. di olio 2 min. 100° vel. 1, aggiungere i cubetti di pollo e salare 10 min. 100° vel. 1. Aggiungere zucchero e limone 2 o 3 min. 100° vel. 1.

PIZZA SEMI INTEGRALE

INGR. 380 gr di farina 00, 120 gr di farina integrale macinata grezza, un cubetto di lievito, 250 ml di acqua, 50 ml di olio e.v. di oliva, un cucchiaino di sale, un pizzico di zucchero.

Mettere nel boccale l'acqua a temp. 37 gradi circa (come le nostre mani), aggiungere lo zucchero e il lievito, 15 sec vel. 3. Aggiungere poi l'olio e le farine, iniziare ad impastare vel da 1 a 5, 30 secondi, finche' non si forma la palla. Aggiungere il sale poco prima della fine di questo impasto. Poi, vel. Spiga per 50 secondi. Togliere, porre in una ciotola leggermente unta e coprire con un canovaccio da cucina. Mettere a lievitare in forno preriscaldato a 40-50 gradi per un'ora. Riprendere l'impasto, sgonfiarlo e stenderlo in due teglie. Porre di nuovo a lievitare in forno a 50 gradi per mezz'ora. Estrarre, condire a piacere (io ho fatto una teglia con pomodoro fresco, salsiccia e mozzarella, e l'altra con zucchine a julienne, stracchino e qualche fiocchetto di mozzarella). Cuocere a 220 ° per 12 minuti, poi aprire per abbassare a 180 e cuocere per altri 3-4 minuti. Viene buona e croccantina.

Pesare le farine con il sale e mettere da parte. Nel boccale acqua e lievito 1min. e 30 sec. 40° vel. 1. Aggiungere lo zucchero 15 sec. vel. 3. Aggiungere l'olio e le farine con il sale 30 sec. vel. 5 e 50 sec. vel. spiga. Proseguire come da Ricetta.

GALLINA RIPIENA

1 GALLINA DISOSSATA GR. 200 DI POLPA DI VITELLO TRITATA GR. 50 DI PROSCIUTTO CRUDO GR. 20 DI BURRO PASTA DI TARTUFO Q.B. GR. 50 DI PANE SECCO UNA MANCIATA DI PREZZEMOLO GR. 100DI PARMIGGIANO SALE E PEPE 2 UOVA

esecuzione: METTETE NEL BOCCALE IL PANE , IL PARMIGGIANO, IL PREZZEMOLO E IL PROSCIUTTO E TRITARE 20 S. VEL. TURBO AGGIUNGERE TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI E AMALGAMARE A VEL. 2 PER UN MINUTO DISTENDERE LA GALLINA DISOSSATA E METTERE NEL CENTRO IL RIPIENO RICHIUDERE E CUCIRE CON ATTENZIONE POSIZIONARE LA GALLINA NELLA CAMPANA DEL VAROMA METTERE NEL BOCCALE GR. 700DI ACQUA E PORTARE AD EBOLIZIONE POSIZIONARE IL VAROMA E CUOCERE PER 60MIN. TEMP. VAROMA VEL 2/3 CONTEMPORANEAMENTE SI POSSONO CUOCERE DELLE PATATE NEL CESTELLO CHE SI SERVIRANNO COME CONTORNO.

Il trito meglio 15 sec. vel. 7. Sia la gallina che il ripieno cuociono in un'ora. La gallina è difficile da disossare e rimane dura . Suggeriamo un pollo novello.

TORTINO DI BROCCOLETTI

TORTINO DI BROCCOLETTI DOSI PER 4 PERSONE GR. 600 DI BROCCOLETTI 1 SCALOGNO GR. 40 DI BURROSALE Q. B. 4 UOVA ¼ DI PANNA FRESCA ALCUNE GOCCIE DI TABASCO NOCE MOSCATA Q. B.SALE Q, B.GR. 40 DI MANDORLE A LAMELLE

tortino di broccoletti FARE UN SOFFRITTO CON IL BURRO E LO SCALOGNO 3 M. 100° VEL. 4POSIZIONARE LA FARFALLA AGGIUNGERE I BROCOLETTI DIVISI A CIMETTE E INSAPORIRE PER 6/7 M. 100° VEL. 1 PREPARARE ORA IL COMPOSTO METTENDO NEL BOCCALE LE UOVA , LA PANNA IL TABASCO, IL SALE E LA NOCE MOSCATA E AMALGAMARE IL TUTTO VEL . 4 /5 PER POCHI SECONDI METTERE I BROCCOLETTI IN UNA TEGLIA CHE POI ANDRà IN TAVOLA PRECEDENTEMENTE IMBURRATA E VERSARE IL COMPOSTO D'UOVA SUI BROCCOLI DISSEMINARE SUL TORTINO LE MANDORLE E INFORNARE A 200° PER 30/40 MINUTI FINCHè LA MISCELA D' UOVA SI SARà BEN RAPPRESA

Suggeriamo di mettere l'acqua nel boccale fino al gruppo coltelli. Nel Varoma mettere le cimette e salarle, farle ammorbidire da 13 a 15 min. temp. Varoma vel. 1. Togliere l'acqua e con lame in movimento vel. 6 tritare lo scalogno. Posizionare la farfalla, aggiungere burro 3 min. 90° vel. 1 Mettere i broccoletti, e far insaporire 5 min. 100° vel. 1. Procedere come da Ricetta.

PETTI POLLO ZUCCHINE-ZENZERO

500 g di petti di pollo, mezzo chilo di zucchine, 1 pezzo di zenzero fresco, 50 g di olio, 2 cipolla, prezzemolo, sale q.b, 400 ml di acqua, un po' di farina

Mettere nel boccale la cipolla e il pezzo di radice di zenzero con l'olio e cuocere a 100 °C per 3 min. a vel. 4. (se lo zenzero e' piuttosto coriaceo tritarlo aumentando un po' la velocita'). Aggiungere l'acqua, nel frattempo preparare le zucchine tagliate a dadi e metterle nel cestello, quindi mettere per 5 min. a vel. Varoma. Nel frattempo preparare i petti di pollo: infarinarli, salarli e peparli. Tagliare la cipolla a fettine e metterla nel Varoma, disporre sopra i petti di pollo. Far cuocere per 20 min a velocita' Varoma. Al termine della cottura far restringere la salsa nel boccale aggiungendo un cucchiaio di farina, e a piacere aggiungerci il prezzemolo, versare i petti, le zucchine e la salsina ottenuta in una pirofila, quindi servire. Note: lo zenzero lo potete trovare nei grandi supermercati o nei negozi specializzati in cucina orientale. In India e' molto utilizzato..quasi come il nostro prezzemolo.

Con lame in mov. a vel. 6 mettere nel boccale una cipolla e un pezzetto di zenzero tagliato a fettine. Aggiungere l'olio, 3 min. 90° vel. 1. Aggiungere acqua fino a copertura del gruppo coltelli e salare. Posizionare il cestello con le zucchine. Nel Varoma e nel vassoio distribuire la cipolla affettata,sopra i petti di pollo infarinati salati e pepati. 20 min. 100° vel. 1. Proseguire come da Ricetta.

VARIANTE AL TORTINO

800g patate - latte p.s. quanto basta - burro 80g - 80g parmigiano/grana - 2 tuorli d'uovo . una presa di noce moscata (facoltativo)– sale

Descrizione: Nel boccale mettere acqua fino a copertura del gruppo coltelli 7 min. 100° vel. 1. Mondare le patate e tagliarle a rondelle, metterle nel Varoma. Quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma 25 min.temperatura Varoma vel. 2. Togliere l'acqua, inserire il burro 1 min. 50 ° vel. 1. Aggiungere le patate 3

min.100° vel. 3. Aggiungere ½ mis. di latte, i due tuorli d’uovo, il parmigiano e la noce moscata proseguire la lavorazione ancora per 2 minuti. Quando è tutto amalgamato versare metà dell'impasto in una teglia foderata di carta da forno bagnata e strizzata oppure unta di burro e spolverata di pangrattato, aggiungere uno strato di mozzarella, (o formaggio che fonde) e proscitto cotto. Versare l'altra metà dell'impasto, livellare bene il composto e infornare a grill finchè sopra non scurisce. Va servito caldo.

MUSSAKÀ

Per 4 persone: 400g di carne macinata di vitellone macinata almeno due volte - un bicchiere di trito di sedano carota cipolla aglio - olio qb. - 1 bicchiere di vino bianco - una patata - 2 zucchine - un pomodoro maturo ma sodo - un cucchiaio di prezzemolo tritato - 2 spicchi d'aglio - sale e pepe. (per la variante sostituire a 400g di carne macinata, 4 fettine di vitellone)

Con lame in mov. a vel. 5 far cadere le verdure nel boccale. Aggiungere 40 gr. di olio 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere un mis. di vino bianco mettere le polpette nel cestello. 15 min. 100° vel. 1. Tagliare la patata, le zucchine e il pomodoro a cubetti, sale, pepe, aglio e prezzemolo, aggiungere l’olio e ½ mis. di vino bianco: mescolare il tutto. Dopo i 15 min. mettere sulle polpette nel cestello le verdure tagliate a cubetti con il condimento 20 min. 100° vel. 1. Cara sarab, noi accettiamo tutte le sfide ma c’è un fatto, chi lo ha assaggiato dice che ci sono diverse versioni di questa Ricetta. Il risultato puoi verificarlo solo tu. Ci fai sapere? La seconda versione l’abbiamo fatta nel cestello mettendo a strati prima la verdura condita, poi due fettine di vitellone, poi ancora verdura e fettine di vitellone. Naturalmente nel cestello versare tutto il condimento ,olio e 1 mis. e1/2 di vino bianco che filtra nel boccale 20 min. 100° vel.1. Aspettiamo notizie su queste Ricette.

SPEZZATINO CANARINO (AL CURRY)

500 g di spezzatino di pollo o tacchino, 1 cipolla, 1 o 2 cucchiai di farina, 1 o 2 misurini di vino bianco (anche Marsala secco), sale q.b., 1 misurino di olio extra vergine di oliva, 200 g di panna da cucina, curry (circa un cucchiaino, comunque a piacere).

Tritare la cipolla a vel.4 e farla soffriggere nel boccale con l’olio per 3 min. a 100°C a vel.1. Nel frattempo infarinare e salare la carne. Inserire la farfalla, quindi unire la carne infarinata e salata, il curry, due misurini di vino bianco (se non piace il sapore del vino si puo’ mettere 1 misurino di vino e uno di acqua). Far cuocere per circa 20 minuti (dipende dalla dimensione dei pezzi di carne) a 100°C a vel.1. Terminata la cottura aggiungere la panna e cuocere per altri 2 min. a 100 °C a vel.1. In genere a questo punto lo spezzatino si presenta piuttosto liquido per cui in genere lo trasferisco in una normale pentola, lo metto sul fuoco e aggiungo 1 o 2 cucchiai di farina per far restringere la salsina alla panna. Il colore sara’ quello della crema pasticcera! Nota: il curry e' un misto di spezie e come tale non esiste in India!

Con lame in movimento . vel. 4 mettere la cipolla 4 sec. Aggiungere l’olio, 3 min. 100° vel. 1 La carne tagliarla a piccoli cubetti di 1 cm.1/2 circa. Pulirla di tutti i

filamenti e infarinarla Posizionare la farfalla, quindi la carne nel boccale, aggiungere gli altri ingredienti 20 min. 100° vel. 1. Poi aggiungere la panna e, se è troppo liquido, 2 min. temp.Varoma. Con le dosi consigliate il liquido è giusto.

INVOLTINI DI POLLO SAPORITI

250 gr di pollo o tacchino 250 gr di ricotta 30 gr di pane grattugiato 50 gr di parmigiano grattugiato 1 uovo pizzico di prezzemolo poco sale e pepe 150 gr i prosciutto crudo o speack o pancetta magra

Tritare la carne come indica il ricettario base. Aggiungere gli altri ingredienti (meno il salume) e mescolare a vel 3-4 per 20” controllare se occorre, portare il composto verso le lame con la spatola e mescolare ancora un po’. Stendere le fette di salume scelto (anche misto) e appoggiarvi delle polpettine cilindriche e avvolgere bene il salume intorno. Continuare fino ad esaurire il ripieno di carne. Cuocere al Varoma, con rametti di salvia e rosmarino per cira 20-25’ dipende dalle dimensioni, magari nel boccale preparare un bel minestrone. Per un risultato più saporito cuocere gli involtini in padella con un po’ di olio e burro e gli aromi per 10-15’. Sono davvero gustosi.

Suggeriamo prosciutto crudo magro. Per la cottura al Varoma mettere nel boccale l’acqua fino al gruppo coltelli. Brava per il suggerimento della cottura di una minestra contemporaneamente agli involtini.

CARCIOFI RIPIENI

per 4 persone: 4 bei carciofi grandi 300 gr di mollica di pane salsiccia o salame dolce a cubetti, formaggio (metà parmigiano, metà pecorino), 3 uova,prezzemolo, sale q.b pepe (facoltativo)

Mettete nel bimby la mollica del pane e il prezzemolo, e fate frullare, poi aggiungete le uova, il formaggio grattugiato, il salame, poi aggiustate di sale. Deve risultarvi un composto nè troppo liquido, nè troppo duro Con questo composto riempite i carciofi che avrete pulito e allargato al centro, poggiateli in una pentola con tre bicchieri di acqua, (l'acqua deve arrvare a metà carciofi), cuocete per il tempo necessario e portate in tavola fumanti...

Sono sufficienti 150 gr. di pane grattugiato, 100 gr. di salsiccia o salame a cubetti, 30 gr. di parmigiano e 30 gr. di pecorino, sale, pepe, 2 uova, un po’ di latte(serve per rendere morbido l’impasto). Con lame in movimento a vel. 6 mettere i pezzetti del pane da grattugiare, alzando il misurino ogni qualvolta si introduce il pezzo del pane. Prima di portare a vel. Turbo per terminare il trito, aggiungere il prezzemolo. Mettere nel boccale tutti gli altri ingredienti 10 sec. vel 6. Riempire i carciofi.Senza lavare il boccale mettere acqua fino al gruppo coltelli e posizionare il cestello con i carciofi ripieni 20 min. 100° vel. 1.

PEPERONI ALLA NINETTA

Per 4 persone 8 peperoni rossi e verdi, quelli dolci e lunghi, 300 gr di mollica di pane, 2 spicchi di aglio, 4 filetti di aggiughe dissalate e sottolio, un po' di prezzemolo, 80 gr di olio

Pulite con un panno umido i peperoni, togliete delicatamente con un coltellino il picciolo, e scuotete i peperoni in modo da far scendere i semini in eccesso. Mettete nel boccale il pane a pezzetti, l'aglio il prezzemolo, i filetti di alici, tritate grossolanamente poi aggiungete l'olio con le lame in movimento. Raccogliete tutto il composto in una coppa e riempite i peperoni facendo attenzione a non romperli, chiudeteli con un pezzo della buccia del pane o con uno stuzzicadenti per non far uscire il composto. Adagiate i peperoni in una padella dove avete aggiunto 4 cucchiai di olio. Fateli friggere a fuoco basso per il tempo necessario e rigirateli spesso, in modo da non farli bruciare. Potete mangiarli sia caldi che freddi. P.S. Non ho messo il sale perchè le aggiughe sono già salate

Tritare il pane mettendolo nel boccale a pezzi con lame in mov. vel. 6-7 e poi portare a turbo per qualche secondo.Aggiungere gli altri ingredienti e dare 3 colpi di Turbo. Suggeriamo di cuocere i peperoni nel forno.. Il trito lo riteniamo più adatto agli spaghetti con briciole di pane e acciughe. Il gusto è buono perché ci sono ingredienti essenziali ma, in padella vengono troppo unti. Si possono anche cuocere nel Varoma su carta forno, poi trasportare la carta con i peperoni in una leccarda per poi passarli in forno

BACCALÀ DELLA VIGILIA

Per 6 persone. 800gr baccalà ammollato, 1 dose purè bimby, 20gr olio EV d’oliva, uno scalogno o un piccolo pezzo di porro, pepe bianco, sale.

Inserire nel boccale le patate lavate, sbucciate e tagliate a grossi pezzi e procedete come per purè bimby ricetta base senza aggiungere parmigiano, ma pepe e sale oltre che l’olio a filo. Mettete da parte il purè. Nel frattempo cuocete il baccalà in acqua non salata e, una volta cotto, scolatelo e inseritelo nel boccale vel2 45 sec. Mettete circa metà del purè in una teglia da forno imburrata, poi il baccalà e coprite con il rimanente purè. Aggiungete sopra un filo d’olio e lo scalogno tritato finissimo. Passare in forno 10min 220°C e servire caldo. Oltre che molto buono è anche molto comodo perché può essere preparato prima e solo infornato all’arrivo degli ospiti.

Mettere 600 gr. di acqua nel boccale. Posizionare il cestello con il baccalà senza la pelle e spinato bene. 15 min. 100° vel. 1. Poi colare l’acqua e mettere il baccalà nel boccale a vel. 2 30-40 sec.Il baccalà si sfoglia. Controllare ancora se c’è qualche spina. Metterlo da parte. Poi fare il puré. E’ una ricetta profumata e molto buona.

SALMONE AL FORNO CON PATATE

Ingredienti 4 Tranci di Salmone Fresco 4 Patate (circa 800 gr) 1 Uovo 1 Ciuffo Prezzemolo sale pepe Per la besciamella 50 G. Burro 30 G.farina 1/2 L. Latte Sale

Preparazione Con lame in movimento a vel. 6 tritare il prezzemolo e metterlo da parte. Posizionare la farfalla, sbucciare e affettare le patate e inserirle nel

boccale con 400 gr. acqua e 1 cucchiaino di sale. Cuocere 25’ 100°vel.1. A fine cottura eliminare l’acqua, unire l’uovo e il prezzemolo tritato, una macinata di pepe e mescolare 30’’ a vel. 3. Stendere l’impasto di patate in una pirofila unta. Mettere nel boccale gli ingredienti per la besciamella , burro, latte, farina, sale: 7’ 90°vel.4. Pulire i tranci di salmone eliminando la pelle e le eventuali lische, adagiarli sull’impasto di patate,poco sale e pepe, versarvi sopra la besciamella e passare in forno a 220° per 20’. Servire ben caldo.

Ottima ricetta.

GRAVLAX - SALMONE FINLANDESE

Per 6 persone. 1 kg circa di filetto di salmone con la pelle, 60gr sale marino grosso, 60gr zucchero di canna, 1 cucchiaino di pepe bianco in grani, 1 cucchiaino di aneto o finocchietto tritato. Per la salsa: 1 cucchiaio di senape forte, 1 cucchiaino di zucchero, 2 cucchiaini di aceto, due cucchiai di yogurt, quattro cucchiai di olio d’oliva.

Per 6 persone. 1 kg circa di filetto di salmone con la pelle, 70gr sale marino grosso, 60gr zucchero di canna, 1 cucchiaino di pepe bianco in grani, 1 cucchiaino di aneto o finocchietto tritato. Per la salsa: 1 cucchiaio di senape, 1 cucchiaino di zucchero, 2 cucchiaini di aceto, due cucchiai di yogurt, quattro cucchiai di olio d’oliva (una punta di salsa di cren - facoltativa). Eliminate bene tutte le spine dal salmone aiutandovi con una pinzetta. Ponete nel boccale il sale con lo zucchero e le spezie: portate lentamente a turbo e tornate subito indietro (il sale deve essere tritato grossolanamente). Spargete metà del sale su un pezzo di alluminio da cucina, adagiatevi il salmone con la pelle poggiata sul sale piegandolo in due e ricoprite l’altro lato con la pelle del restante sale aromatizzato. Chiudete la stagnola ben stretta e ponete il pacchettino in frigo in un recipiente (per raccogliere il liquido che gocciolerà fuori) ponendovi sopra un peso. Dopo 24h girate il pacchetto, riponendovi sopra il peso. Dopo altre 24 ore togliete la stagnola, eliminate il condimento in eccesso e tagliate in fettine sottilissime. Servite con pane integrale tostato ed imburrato (vedi ricette burri aromatici) e con la salsina ottenuta ponendo tutti gli ingredienti nel boccale con la farfalla: 40sec. Vel.2-3.

Abbiamo coperto il salmone con la salsa... è una delizia.

GAMBERI AL MARSALA

Per 6 persone. 1kg gamberi interi, 30gr burro, 1 cucchiaio raso di farina, 1 cucchiaio scarso di senape, 50gr di Marsala, 150gr panna fresca, 1 carota, 1 costa di sedano.

Inserire nel cestello del boccale teste e gusci di gamberi con carota e sedano in 600gr di acqua e fate cuocere 20 min. vel.1, 100°C e mettete da parte. Nel frattempo pulite i gamberi dalla linea intestinale. Poco prima di mettersi a tavola, inserite nel boccale i gamberi con la farfalla, una noce di burro 4 min. vel. 1, 100°C, aggiungendo durante la cottura qualche cucchiaio del brodo fatto, la panna, il marsala e la senape. Servire immediatamente in ciotoline mantenute calde.

Possono piacere oppure no.

BOCCONCINI CON PISELLI

per 4 persone : 500 g. spezzatino di vitello, 2 mis. di piselli freschi (o congelati), 1 piccola cipolla, 100 g. vino bianco, 100 g. acqua, 50 g. olio, sale q.b.

DA 'LA MIA CUCINA CON BIMBY' (3300) ADATTATA AL TM21. Infarinare e salare i bocconcini di vitello. Mettere nel boccale olio e cipolla 3 min. 100° vel. 3. Inserire la farfalla, i bocconcini, acqua vino e poco sale. Cuocere per 30 min. 100° vel. 1 Dopo 10 min. aggiungere i piselli e continuare la cottura. Ottimo servito con polenta.

CONIGLIO (O LEPRE) IN SALMÌ.

Un coniglio col suo fegato – 40g d'olio ex-v-oliva – ¼ di bicchiere di aceto bianco – ½ bicchiere di vino bianco – PER IL TRITO una cipolla – tre spicchi d'aglio – 5 foglie di salvia – 100g di gambuccio di prosciutto – 10 alici sott'olio sgocciolate – (a noi piace molto in porchetta: basta aggiungere verdura di finocchio... oppure anche i fiori di finocchio nel vasetto in vendita in alcuni supermercati)

Tagliare (io uso le forbici da potatore comprate appositamente per la cucina) il coniglio in pezzi non troppo grandi e metterlo a bagno. Quindi tritare tutti gli altri ingredienti per il trito e se piace aggiungere anche la verdura di finocchio 1min vel progressiva da 1-5 spatolando. Quindi mettere due cucchiai di trito nella pentola a pressione poi alcuni pezzetti di coniglio/lepre scolati asciugati e leggerissimamente salati e pepati (non salare troppo perché il trito è molto saporito) poi ancora trito e così via a strati fino a terminare col trito. Bagnare con l'aceto il vino e l'olio chiudere e cuocere dopo il fischio della pentola a pressione per 20min per il coniglio e 30min per la lepre. Aprire la pentola e continuare la cottura a fuoco alto per asciugare il liquido lasciando poi un po' di sughetto. Servire caldo. (io lo preparo sempre così utilizzando il bimby solo pre il trito.... Staff la volete adattare? ciao)

Circa 900 gr. di coniglio disossato e a pezzetti. Mettere nel boccale le verdure e tritare 10 sec. vel. 6. inserire la farfalla, disporre i pezzetti di coniglio, aggiungere tutti gli altri ingredienti 30 min. 100° vel. 1. E' molto buono.

MESSICANI

Dose per 6 persone.600 gr. di fesa tagliata a fette(12x5cm.)50 gr. di olio,1 cipolla piccola,50 gr. di vino bianco secco, 100 gr. di acqua, 1 cucchiaino di dado Bimby, farina, sale e pepe q.b. Per il Ripieno:150 gr. di carne magra di maiale, 30 gr. di prosciutto crudo,1 uovo,1 fetta di pane pugliese, 1 spicchio di aglio, 30 gr. di parmigiano, scorza grattugiata di un limone, noce moscata, sale e pepe q.b.

Preparare il ripieno: Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 7 aglio, carne di maiale e prosciutto: 2 sec. vel. 9. Aggiungere tutti gli altri ingrediemti 20 sec. vel. 4. Battere le fettine di vitello, farcirle con il

ripieno, arrotolarle, fissarle con uno stuzzicadenti per lungo e infarinarle. Inserire nel boccale olio e cipolla 3 min. 100° vel. 3. Posizionare la farfalla e inserire gli involtini verticalmente:5 min. 100° vel. 1. Unire il vino: 5 min. 100° vel. 1 senza il misurino. Aggiungere acqua, sale, pepe e dado: 20 min. 100° vel. 1 tenendo il misurino inclinato.Disporre i messicani in un piatto da portata e irrorare con il sugo di cottura. I messicani sono anche ottimi per accompagnare un risotto alla milanese.

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dal Volume Idee per la Cucina Regionale 3 (C) pag. 99

POLLO RIPIENO D'AUTUNNO

RICETTA TRAMANDATA DA 2 GENERAZIONI PRESA A SUO TEMPO DA UN OTTIMO LIBRO DI CUCINA - 1 pollo intero pulito di 1 kg circa (per un tacchino duplicare le dosi del ripieno) per 4 persone – il suo fegato – due salsicce – 10 castagne arrostite (io ce le ho messe lesse ed era ottimo) – 10g di funghi secchi ammollati in acqua calda e poi sciacquati e strizzati – un uovo – noce moscata – sale pepe – 50g di burro – un mestolo circa di brodo di carne – mollica di pane un pugno –

Sciogliere il burro per 30sec/1minuto a 50° vel 2 quindi unire le salsicce a tocchetti ed i fegatini e continuare la cottura per 15 a 100°a vel 2 bagnando tutto con un po' di brodo se occorre salare e pepare con parsimonia. Non tritare – quindi togliere le salsicce ed il fegato lasciando il grasso nel bimby e gettarci la mollica di pane e continuare la cottura per 2 min a 90° vel 1 / 2 aggiungere poi un altro po' di brodo se occorre per ricavarne alla fine 2 cucchiaiate di "pappa" soda spatolare per evitare che attacchi. Quindi versare le salsicce, il fegato, i funghi e l'uovo e tritare tutto grossolanamente a vel 4 per un minuto. Trasferire tutto in una terrina e quindi con le mani mischiarci le castagne un po' a pezzi e qualcuna intera. Salare il pollo internamente e imbottirlo per bene. Cucirlo con cura e legarlo con lo spago, punzecchiarlo, perché tende a "scoppiare" e quindi salarlo e peparlo anche fuori. Si può cuocerlo in forno con patate tagliate a pezzi e condite a parte in una terrina con sale pepe rosmarino tritato salvia tritata olio e vino. Mettere il pollo nella teglia e poi le patate intorno e poi bagnare tutto con il liquido di condimento delle patate. Cuocere in forno caldo a 250° finché punzecchiando il pollo si vedrà che non esce più liquido. Ottimo. In autunno congelo le castagne in sacchetti da 10cadauno solo per poter cucinare questo polletto tutto l'anno.

Nel boccale mettere il burro, la salsiccia spezzettata, i fegatini e funghi tenuti in ammollo e strizzati 10 min. 100° vel. 1 Durante la cottura bagnare con poco brodo. Al termine aggiungere la mollica del pane, noce moscata,sale, pepe, uovo, abbiamo aggiunto 30 gr. di parmigiano,tritare a vel. 4 per 5 o 6 sec. Aggiungere le castagne bollite, e dare uno o due colpi di Turbo. Salare il pollo all'interno e imbottirlo con il ripieno. Si può procedere come dice sara, con la cottura nel forno. Noi l'abbiamo cotto al vapore ed è risultato un piatto raffinatissimo. Mettere , nel boccale acqua, circa 600 gr. e del dado Bimby oppure del brodo. 10 min. 100° vel. 1. Posizionare il Varoma con il pollo ripieno e cucito, a pancia in giù, 50 min. temp. Varoma vel. 1. Terminare la cottura girandolo al contrario per altri 10 min.

PASTA E CECI DELLA NONNA

RICETTA DI MIA NONNA - Si può fare anche con i fagioli: ottima in entrambe i modi. Per 4 persone: 150g di ceci/fagioli secchi (oppure un barattolo ceci sgocciolati) – 400g di pomodori maturi spellati e privati dei semi e dell'acqua di vegetazione (oppure un barattolo di polpa di pomodoro) – 100g di ditalini rigati o altro – 600ml d'acqua – due dadi (non l'ho provata col dado bimby) – 3 rametti di maggiorana fresca (o una generosa presa di quella secca… ma con quella fresca è meglio) – 10/15 foglie di basilico fresco (quello surgelato non è un gran che a meno che non sia surgelato in casa) – 3 spicchi d'aglio – trito di sedano carota e cipolla tanto da coprire le lame – olio ex.v. d'oliva - con un cucchiaio di bicarbonato.

Mettere in ammollo i ceci in un 1 litro d'acqua con un cucchiaio di bicarbonato 24ore prima di servirsene. Cambiare l'acqua ogni tanto senza aggiungere di nuovo il bicarbonato. Dopo le 24 ore i ceci raddoppieranno il loro peso. Bollirli per 15 minuti circa (se usate i fagioli regolarsi per la cottura). Nel frattempo inserire nel boccale il trito di sedano carota e cipolla i tre spicchi d'aglio e l'olio (più o meno 2 cucchiai), il basilico e la maggiorana: 2min 90° vel 2; poi aggiungere il pomodoro 5min 100° vel 2; poi l'acqua ed i dadi quindi 5min 100° vel 2. Infine omogenizzare per 2min a 100° a turbo. Quindi mettere la farfalla ed aggiungere i ceci e mandare a 100° vel 1 finché non bolle quindi versare la pasta e continuare la cottura spatolando per il tempo necessario scritto sulla confezione. Servire subito.

Con lame in mov. a vel. 6 inserire tutte le verdure con un solo spicchio d'aglio, aggiungere l'olio 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere il pomodoro e, se si vuole omogeneizzare, portare lentamente a vel. Turbo per qualche secondo. Poi 7 min. 100° vel. 1. Posizionare la farfalla, aggiungere l'acqua 10 min. 100° vel. 1. Aggiungere i ceci cotti 5 min. 100° vel. 1. Mettere la pasta e portare a cottura per 7 min. 100° vel. 1. Aggiustare di sale e pepe.

ZUCCHINE RIPIENE COL TONNO

RICETTA TRAMANDATA DA 2 GENERAZIONI PRESA A SUO TEMPO DA UN OTTIMO LIBRO DI CUCINA 7 Zucchine – sale – pepe – olio ex. v. d'oliva – una scatola grande di tonno al naturale anche sott'olio va bene purché sia sgocciolato (scatola da 160g lordo e 112g sgocciolato) – pomodoro sammarzano maturo spellato e nettato dei semi e dell'acqua di vegetazione (oppure anche un pomodoro pelato nel barattolo) – 3 uova – noce moscata – prezzemolo – pangrattato qb – parmiginano a piacere – un cucchiaio di panna da cucina.

Tagliare a metà le zucchine per il senso della lunghezza e scavarle con un cucchiaino evitando di scavarle anche sulle estremità. Tenere da parte l'interno di 3 zucchine – disporre le zucchine in una larga teglia con carta da forno senza sovrapporle salarle e bagnarle con un filo d'olio. Nel Bimby mettere il tonno il sammarzano l'interno delle zucchine messe da parte, la panna, sale pepe noce moscata il prezzemolo il parmigiano mandare per 2min a vel progressiva da 1 a 4 quindi aggiungere pangrattato ma non troppo perché il ripieno deve rimanere non troppo sodo miscelare di nuovo a vel 3 finché non ha un aspetto abbastanza omogeneo. Si è può anche provare con un po' di pane raffermo bagnato e

strizzato nel latte probabilmente viene meglio. Quindi versare un cucchiaio di ripieno in ogni zucchina livellandolo. Quando il ripieno è terminato infornare nel 2° ripiano (partendo dal basso) del forno caldo a 180° finché le zucchine, punzecchiate con uno stecchino, non risultano cotte! Ottima variante con i peperoni, anche questa da non perdere.

Tenere a bagno un panino nel latte. Tritare il prezzemolo, se asciutto è meglio, con lame in mov. a vel. 7 Aggiungere tutti gli altri ingredienti, compreso il pane ammollato, vel. Turbo per 3 secondi. Secondo il nostro parere basta un uovo grande o due piccole.Con la panna il parmigiano va bene perché le rende più delicate. Mettere il pecorino se si vogliono più gustose. Gli ingredienti vanno dosati secondo la grandezza delle zucchine. Se c'è del ripieno in più tagliare a metà un pomodoro oppure un peperone come indica sarab74.

CONIGLIETTO

30 gr. di olio 30 gr. di burro 100 gr. di salsiccia 100 gr. di pane grattugiato tenuto a bagno nel latte 50 gr. di prosciutto cotto 30 gr. di parmigiano 2 scalogni 4 fettine di funghi secchi da tenere a bagno (a piacere) 1 piccolo spicchio d'aglio 1 uovo vino bianco noce moscata

Dopo aver lavato il coniglio asciugarlo bene e disporlo su abbondante carta da forno: fare in modo che non si apra durante la cottura. Nel boccale con lame in movimento vel. 6 mettere scalogno e aglio. Aggiungere olio e burro 2 min. 100° vel 1. Posizionare la farfalla e introdurre nel boccale il fegato tagliato senza la marinata e la salsiccia 3 min. 100° vel. 1 bagnare con ½ mis. di vino bianco e far cuocere ancora 2 min. 100° vel. 1. Togliere il boccale e togliere la farfalla.aggiungere 50 gr. di prosciutto cotto, il pane e i funghi strizzati, 30 gr. di parmigiano, il profumo della noce moscata, un uovo sale e pepe q.b. Posizionare il boccale e premere tasto turbo fino a 3 sec. Se è troppo morbido aggiungere una spolverata di pane grattugiato se è troppo sodo basta poco latte e quindi un colpo di Turbo. Farcire il coniglio disossato e cucirlo bene, legarlo anche con lo spago,avvolgerlo nella carta da forno bagnata e strizzata,almeno 2 giri di carta. Mettere il coniglio nel Varoma. Senza lavare il boccale, mettere la marinata aggiungere circa 700 gr. di acqua con dado Bimby o brodo. Posizionare il Varoma 50 min. 100° vel. 2 Naturalmente si può proseguire come dice sara. Può essere accompagnato anche da spinaci al burro oltre che dai finocchi.

E' molto delicato.

POLPETTONE FALSOMAGRO

RICETTA LETTA IN UN GIORNALE DA TESTARE DALLO STAFF – Una fetta di fesa di vitello di circa 600g – 150g carne macinata di vitellone o mista – 100g prosciutto crudo – 100g di salsiccia – 50g pecorino fresco – 50g piselli freschi o surgelati – 3 uova – vino rosso – 1 cipolla – 2 cucchiai di concentrato di pomodoro – prezzemolo – 1spicchio d'aglio – 4 cucchiaio olio ex. V. d'oliva – sale e pepe. A posto della fesa di vitello si può mettere l'impasto di carne macinata come nel "polpettone farcito in salsetta" [(500g carne macinata vitellone o mista – 50g di parmigiano grattugiato – 2 uova – 50g pecorino grattugiato – un

mazzettino di prezzemolo – farina qb – 100g di pane raffermo – olio ex.v. d'oliva qb – sale e pepe)]

Nel boccale con lame in movimento a vel. 7 mettere il prezzemolo ben asciutto e la cipolla con l'aglio. Aggiungere la carne macinata, il prosciutto, la salsiccia spellata, il pecorino, l'uovo, il sale e il pepe: premere tasto Turbo per 4 -5 sec. Aggiungere i piselli fini scongelati e incorporarli a vel. 1 per 7 sec. aiutandosi con la spatola. Bagnare della carta da forno e metterla su un piano, sulla carta mettere la fetta di vitello e ricoprirla con il ripieno, al centro mettere due uova sode. Avvolgere la carne su se stessa fino a formare un rotolo. Legarlo bene. Procedere come da ricetta di sara se cottura in pentola. Noi l'abbiamo cotto al vapore. Senza lavare il boccale, con lame in movimento a vel. 6 mettere una cipolla piccola, aggiungere l'olio e ½ bicchiere di vino bianco 5 min. 100° vel. 1. Dopo 4 minuti interrompere portando a zero la manopola della velocità, aggiungere il concentrato di pomodoro, riportare la manopola su vel. 1. Aggiungere 700 gr. di acqua 50 min. temp. Varoma vel. 2. Suggeriamo di mettere nel sugo almeno la noce moscata sale e il profumo del pepe. E' risultato molto, molto buono!

POLPETTONE FARCITO IN SALSETTA

RICETTA LETTA IN UN GIORNALE DA TESTARE DALLO STAFF - 500g carne macinata vitellone o mista – 50g circa di prosciutto crudo – 50g circa di salame Napoletano (siccome non ho mai avuto il piacere di scontrarmi con questo tipo di salame credo che con il salame lardellato non ne sentiremo la mancanza) – 50g di parmigiano grattugiato – 4 uova - 50g di provolone piccante o altro formaggio a piacimento – 50g pecorino grattugiato – un mazzettino di prezzemolo – 2 spicchi d'aglio – farina qb – 100g di pane raffermo – olio ex.v. d'oliva qb – 400g di pomodori "veri" spellati e nettati dei semi ed acqua di vegetazione. Se i pomodori sono belli rotondi e molto maturi la pelle va via senza bisogno di sbollentarli (oppure 400g di polpa di pomodoro) – 50g di concentrato di pomodoro – un bel mazzetto di basilico – sale e pepe al bisogno (senza esagerare perché tra formaggio ed insaccati il tutto risulta già abbastanza saporito) – non so come viene la variante/adattamento al VAROMA.

In un pentolino due uova con tutto il guscio, coprirle d'acqua e un po' di sale portare ad ebollizione poi fuoco lento per 10minuti e poi sotto il getto d'acqua fresca: ecco due ottime uova sode. Ammollare il pane in un po' di latte o acqua fresca. Nel bimby versare con lame in movimento (vel. 2 se serve aumentare) la carne macinata il pane strizzato, il parmigiano il pecorino, due cucchiai di prezzemolo, le due uova crude, sale e pepe. Impastare bene finché tutto è omogeneo e abbastanza compatto da poterlo lavorare con le mani senza che si sfasci. Togliere con cura l'impasto di carne dal Bimby e stenderlo su di un foglio di carta da forno formando un rettangolo, coprirlo col prosciutto, il salame, il provolone, e le uova sode a rondelle (mi raccomando). Aiutandosi con la carta da forno arrotolare il polpettone senza il guscio!!! e compattarlo con le mani. Infarinarlo esternamente con cura. Adagiarlo in un largo tegame con 4 cucchiai d'olio e farlo rosolare girandolo con delicatezza. Cuocere coperto a fuoco basso per 30' eventualmente aggiungendo un po' di brodo di carne. Nel frattempo senza lavare il Bimby soffriggere l'aglio e 3 cucchiai d'olio 1 min 90° vel. 1 quindi aggiungere il pomodoro a pezzettini il concentrato di pomodoro sciolto in poca acqua tiepida, il basilico spezzettato, sale e pepe, cuocere a 5min. 100° vel

2. A fine cottura togliere l’aglio se non piace e omogenizzare tutto se piace il sughetto omogeneo altrimenti lasciarlo a pezzettoni che non è da disprezzare. Togliere il polpettone dalla pentola e gettare l’olio del fondo di cottura per evitare che il sugo diventi troppo oleoso. Quindi mettere il pomodoro e sopra il polpettone e continuare la cottura coperchiato per altri 30min. rigirando ogni tanto con cautela. Servitelo rustico su di un tagliere di legno o affettato o ancora intero da affettare sotto gli occhi ingordi dei commensali coperto dal suo ottimo sughetto. Volendo se il sugo fosse può abbondante si potrebbe usare per condire la pasta guarnita con qualche cubetto di polpettone.

Mettere a bagno nel latte il pane raffermo. Con lame in mov. a vel. 7 mettere il prezzemolo. Aggiungere la carne tritata, il pane ben strizzato, il parmigiano, il pecorino, un uovo grande o due piccole sale e pepe 3 sec. vel. turbo. Mettere su un ripiano la carta da forno bagnata e strizzata.Cospargere di farina, compattare sulla carta da forno il contenuto del boccale dando la forma rettangolare. Ricoprire con prosciutto, salame, provolone e uova sode a rondelle. Aiutandosi con la carta da forno arrotolare il polpettone e compattarlo con le mani. Posizionarlo avvolto nella carta da forno, nel Varoma. Mettere nel boccale l’aglio e l’olio 2 min. 100° vel. 1 aggiungere i 400 gr. di pomodori, il concentrato di pomodoro sciolto in 150 gr. di acqua, aggiungere basilico, sale e pepe . Posizionare il Varoma 50 min. temp. Varoma vel. 2 . Oppure proseguire come da ricetta di sara. Per fare le uova sode, suggeriamo di mettere nel cestello acqua fino al gruppo coltelli, le uova nel cestello 13 min. 100° vel. 1

TERRINA DI VERDURE

INGR.PER 4 PERSONE: 1 peperone rosso tagliato a listarelle 1 peperone giallo tagliato a listarelle 3 zucchine tagliate a rondelle 2 cipolle tagliate a rondelle 4 carote tagliate a rondelle GRATIN: 100 gr. di pecorino 100 gr. di pane 2 spicchi di aglio 1 ciuffo di prezzemolo 1 ciuffo di basilico origano e sale q.b

Mettere nel boccale tutti gli ingr. per il gratin: 30 sec.vel. Turbo. Mettere da parte. Senza lavare il boccale versare l'acqua fino a coprire le lame, posizionare il cestello con le carote, il Varoma con le zucchine e le cipolle, il vassoio del Varoma con i peperoni: 20 min.temp.Varoma vel.1. Versare meta' delle verdure in una pirofila oliata, cospargerle con 3/4 del gratin e ricoprirerle con le altre verdure. Spolverizzarle con il rimanente gratin. Gratinare in forno preriscaldato a 200° per circa 20 min.

Ricetta Vorwerk da volume "Dalla terra alla tavola LE VERDURE" pag. 54

TORTA DI RISO SALATA

Sfoglia o p.brise' Ripieno: 1 l. latte, burro,formaggio grana, stracchino, 3 h. riso, 4 uova, panna fresca, sale e pepe q.b. (io ho farcito 2 torte!)

Come consigliatomi su Forum trascrivo le ricette da TRADURRE E REVISIONARE nelle dosi! Mettere a bollire il latte con sale, quando bolle mettere il riso e spegnere a metà cottura, quando è tiepido aggiungere gli altri ingredienti. Disporre il ripieno di riso, che deve risultare abbastanza basso, sulla sfoglia e infornare a circa 160°

Inserire latte e sale nel boccale 7-8 min. 100° vel. 1. Mettere il riso per 7-8 min. 100° vel. 1. Appena tiepido inserire 50 gr. di burro,50 gr. di parmigiano grattugiato, 150 gr di stracchino, le uova, la panna e il pepe a piacere.

TORTINO DI CAROTE "LA CASELLA'

400 g. carote, 400 g. zucchine, 150 g. formaggio (emmenthal o fontina), 12 fettine pancetta tesa, 2 uova, 4 cucchiai parmigiano, scalogno, 30 g. burro, noce moscata, 50 g. latte, sale, pepe.

inserire le carote a pezzi nel cestello e le zucchine sempre e pezzi nel varoma, mettere acqua nel boccale a coprire le lame. sistemare il cestello nel boccale chiuderlo e mettervi sopra il varoma cuocere per 15 min. vel. 4 temp. varoma. Togliere il tutto e mettere nel boccale 30 g. di burro e le verdure farle stufare 5 min. 90° vel.1 quindi unire il parmigiano, le uova, sale pepe e noce moscata, mescolare qualche secondo a vel. 1. Sistemare il composto in 6 stampini imburrati sistemare la pancetta(2 fettine incrociate in ogni stampino), riempiteli con il composto di verdure e infornateli a 180° per 40 min. Intanto soffriggere con il di burro 1 scalogno 3 min. vel. 3 100°, unire il formaggio e il latte e sciogliere per 20 sec. 40° vel 3.

POLLO ALLE MADORLE CON ACETO B

600 gr. di etti di pollo, 150 gr. di mandorle pelate, 30 gr.di farina, 40 gr. di olio, mezzo misurino di aceto balsamico,1 misurino di acqua, sale q.b.

Tagliare il pollo a bocconcini e infarinarli. Tritare metà delle mandorle a vel. 3 per per 5 sec. Unire le mandorle restanti intere con l'olio 3 min. 90° vel.2. Disporre la farfalla sulle lame, unire i bocconcini di pollo e cuocere: 3 min. 100 ° vel. 1. Aggiungere l'aceto balsamico e l'acqua, terminare la cottura 20 min. 100° vel. 1. Aggiustare di sale. Disporre in un piatto da portata e servire ben caldo. Se dovesse risultare troppo liquido far asciugare a Varoma per 1 minuto.

Tritare metà mandorle, bastano due colpi di turbo. Inserire la farfalla,. aggiungere olio e l'altra metà delle mandorle 3 min. 90°vel. 2.-Proseguire come da ricetta. Prestare attenzione ai liquidi: se la farina è più di 30 gr. potrebbe asciugarsi prima della cottura. Aggiungere almeno mezzo misurino di acqua. Il risultato è ottimo

POLLO DI CHIARA

per 2-3 persone 1 bel petto di pollo, 60 gr di mandorle spellate e tostate (in un padellino antiaderente con un goccio d'olio), 1 cipollina (o scalogno), 1 cucchiaio di maizena, 1 misurino di acqua e 1 cucchiaino di dado, 1 cucchiaio o 2 di salsa di soia, 2 belle fettine di zenzero fresco, 30 gr di olio.

Inserire cipolla e zenzero, dare 2 colpi di turbo.aggiungere olio, 3 min. 100° vel. 2. Inserire la farfalla distribuire all'interno del boccale i pezzi di pollo infarinati nella maizena, 1min.e 30 sec. vel. 1. Aggiungere acqua,dado e 2 cucchiai di

salsa di soia 20 min. 100° vel. 1. A due min. dal termine di cottura aggiungere le mandorle,aggiustare di sale.

E’ perfetta di dosi e di gusto

TORTA DI KIARA

700gr patate uno spicchio di aglio 50gr di burro 3 cucchiai di formaggio grana grattugiato 3 cucchiai di latte un uovo un cipollotto 100gr formaggio provolone 2 cuchiai di pangrattato un pizzico di pepe Caienna sale e pepe macinato al momento

Imburrare una tortiera e cospargere di pane grattugiato. Pulire le patate, tagliarle a rondelle e con l'aglio metterle nel Varoma. Tritare il cipollotto...non sappiamo dove metterlo.... Tritare il provolone e metterlo da parte. Inserire 800 gr. di acqua nel boccale. Posizionare il Varoma: 20 min. temp. Varoma vel. 2 Togliere l'acqua dal boccale, inserire le patate con l'aglio, il burro, il formaggio grana, l'uovo,il latte, il sale, il pepe. Mettere la metà del composto in una tortiera, sullo strato del composto cospargere il provolone... e qui abbiamo messo la cipolla tritata premendo il tutto.. Coprire con la rimanenza del composto e cospargere di pane e grana grattugiato. Abbiamo aggiunto dei fiocchi di burro.

POLLO ALLE MANDORLE

2 petti di pollo non molto grossi 30-40 gr. di mandorle spellate tostate 1 carota 1 gambo di sedano 1 cipollina bianca 30 gr. d’olio (di semi, maglio sesamo, se lo si vuole tipicamente cinese) 1 cucchiaio di salsa di soia ½ bicchiere di vino bianco secco sale e pepe q.b.

Tagliare il pollo in bocconcini e infarinarlo. Tostare le mandorle….. Far soffriggere l’olio, la cipolla, la carota e il sedano, inserendo le verdure con lama in movimento vel. 5, per 3’ a 90° vel. 1. (frullare il tutto se non piacciono i pezzi grossi). Inserire la farfalla sulle lame e per 20’ a 100° vel.1 inserire dal foro la carne, far insaporire un po’ e versare il vino e la salsa di soia, sale e pepe. Un minuto prima del termine di cottura aggiungere le mandorle. Se durante la cottura dovesse essere molto asciutto aggiungere un po’ d’acqua, viceversa se dovesse sembrare troppo liquido cuocere 2’ a Varoma.

Suggeriamo di utilizzare almenotre cucchiai di salsa di soia. E' l'ingrediente essenziale affinche il pollo prenda il gusto del piatto cinese, oppure secondo i propri gusti

POLPETTONE DI TONNO

4-6 persone Tonno sott’olio 200 gr. 1 uovo e 1 tuorlo ½ misurino di parmigiano grattugiato 1 misurino di pangrattato o un panino ammollato nell’acqua Succo di ½ limone e poco sale Un pizzico di prezzemolo o timo.

Nel boccale con lame in movimento vel 4 inserire il tonno (ed eventualmente in pane strizzato) e prezzemolo, quanto basta per frullarlo. Aggiungere il resto aiutandosi con la spatola a vel. 6 per almeno 15”. Mettere il composto su carta

da forno bagnata e strizzata facendo la forma di polpettone. Mettere nel boccale, senza lavarlo, 600 gr. di acqua per 6’ a 100° vel.1, poi posizionare il varoma con il polpettone e cuocere 30’ a varoma vel. 1. Lasciarlo raffreddare chiuso nella carta. Se si vuole preparare una bella insalatina leggermente condita, disporvi le fette di polpettone a corona e al centro un coktail di gamberetti, o semplicemente maionese aromatizzata alla rucola o alla senape.

Ottimo!

ROTOLO IN SALSA AL LIMONE

250 gr. (350) polpa di manzo, 80 gr. di riso per minestre, 1 uovo, 100 ml. di brodo, 30 gr. di burro, qualche fogliolina di menta, 1 limone; 1/2 cucchiaio di farina, sale e pepe q.b.

Inserite nel Bimby 1/2 litro di acqua e portatela ad ebollizione: 8 min. temp. Varoma vel.1. Salate, unite il riso e lasciate cuocere per il tempo indicato sulla scatola: 100° vel.1. A cottura ultimata scolate il riso usando il cestello, passatelo sotto l'acqua fredda,. Tritate la carne insieme alla menta 100 gr. per volta. (Io ho usato la carne già trita). Rimettete tutto nel boccale, unite il riso bollito, l'uovo sbattuto con sale e pepe e mescolate 15 sec. vel.2. Su un foglio di carta forno imburrato adagiate il composto, cui darete la forma di un cilindro. Avvolgetelo bene, chiudendone le estremità con spago da cucina. Cuocete in forno a 200° per 30-35 mibnuti. Nel boccale inserite burro, farina e brodo: 7 min. 90° vel.4. Aggiungete 1 cucchiaio di succo di limone, la buccia grattugiata, sale e pepe e mescolate: 5 sec. vel.3. Servire il ritolo a fette con la salsa al limone. (Consiglio di fare una quantità maggiore di salsa perchè è buona, in questo caso aumenterete di qualche minuto la cottura).

Ricetta Vorwerk Contempora S.r.L. presa dalla rivista Voi... Noi... Bimby di Febbraio 2002

FOCACCIA DI RECCO DOC

250 gr di farina 00 250 gr farina manitoba 200 gr di acqua non calcarea 4 cucchiai di olio poco latte pizzicone sale 600 gr di crescenza (stracchino)

accendere il forno a 250°280° mettere la farina nel boccale e aggiungere l'olio e l'acqua, il sale e la farina impastare per 20'' a velocità 6 e poi 1 min a velocità spiga fare una palla e la sciare riposare per 30 minuti suddividere la pasta in due e preparare due dischi sottilissimi da mettere in una teglia tonda di circa 30-40 cm, stendere prima col mattarello e poi con le mani, ungere o infarinare la teglia, meglio se antiaderente, e mettere il primo disco di pasta aggiungere poi lo stracchino a mucchietti ravvicinati, coprire con l'altro disco di pasta facendolo aderire bene e sigillare i bordi, bucare la superficie della pasta e bagnare la superficie con un emulsione fatta con latte olio e poco sale infornare a 250°-280 °nella parte bassa del forno per 10' in forno ventilato e per 15' in forno statico, servire calda, maottima il giorno dopo

E' molto buona. Si raccomanda di utilizzare una teglia di 40 cm. La pasta deve essere molto sottile.

GOULASH

800 gr di manzo, 1 bella cipolla,30 gr d'olio d'oliva, 20 gr di burro, una scatola di polpa di pomodoro, 1 peperoncino, 2 cucchiai di paprica, 1 foglia di alloro, 1/2 cucchiaino di cumino, 1 cucchiaino di maggiorana,1 mis di vino rosso, 1 mis d'acqua, sale e pepe.

Soggriggere nel boccale olio, burro, cipolla. 3' a 100° vel 4. Inserire la farfalla, e aggiungere la carne tagliata a cubetti non troppo grossi. Insaporire per 1' a vel 1 100°. Aggiungere il vino e far evaporare 2' sempre a 100° vel 1. Versare dal foro la passata di pomodoro, 1 misurino d'acqua, salare e pepare. Cuocere per 35-40'a Varoma. (a seconda della qualità della carne).Aggiumgere peperoncino spezzettato con le mani, la paprica, il cumino, la maggiorana, la foglia d'alloro e proseguire la cottura per qualche minuto. Durante la cottura ponete il varoma con le patate a tocchetti. Servite insieme. IO ho messe gli aromi alla fine per far mangiare la carne meno "infuocata" al mio bambino, ma se non si hanno problemi di questo genere potete aggiungerli insieme al pomodoro.

L'esecuzione, a nostro parere, porta ad ottenere uno spezzatino al pomodoro con aromi, piuttosto che il goulash

POLPETTONE COME UN BRASATO

600gr carne macinata manzo-120gr pane raffermo-40gr latte-2 uova intere-30gr funghi secchi-250gr vino rosso-250gr acqua-2carote-2 gambi sedano-2 cipolle-30gr olio extra-vergine oliva-1 chiodo garofano-sale-pepe nero- 3-4 patate tagliate a spicchiotti.

Mettere a bagno i funghi in acqua fredda-inserire nel boccale il pane a pezzi, 1/3 dei funghi strizzati e il latte: 10 sec vel 3 e 10 sec vel turbo. Unire le uova, sale e pepe: 10 sec vel 6. aggiungere la carne: 10 sec vel 3 e 15 sec vel 6. Controllare che l'impasto sia ben amalgamato e formare due "polpettoni", disporli nel varoma e mettere le patate nel cestello. Inserire nel boccale carote,sedano, cipolle e olio: 3min 100° vel 3; aggiungere i funghi ben strizzati: 10 sec vel 5. Unire il vino, il chiodo di garofano, acqua e sale e inserire il cestello con le patate: 6 min temp. varoma vel 2. posizionare il varoma e cuocere: 30 min temp. varoma vel 1 tagliare il "brasato" a fette e disporlo in un piatto di portata con le patate; omogeneizzare la salsa: 20 sec vel turbo e versarla sulla preparazione.

Buono!